154

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77me ANNÉE — N° 13 15 Juillet 1960

CRUCHEN NÈGRE ou MORENOA

IRECTION ADMINISTRATION :
bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 JUL 1960

ENGRAIS AZOTE

L'ENGRAIS qui fait POUSSER

Toute une gamme
d'éfficacité remarquable :

NITRATE,

AMMONITRATE,

Sulfate d'Ammoniaque,

PERLURÉE...

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

ORTHOCIDE 50
CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso
ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

DA.230

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**
20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**
Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

Bladan Poudre M 2

BAYER

PUISSANT INSECTICIDE POLYVALENT

contre les VERS DE LA GRAPPE
et la plupart des parasites de la **VIGNE**

Est aussi très efficace contre certains insectes des **CULTURES MARAICHÈRES**

ACTION EN PROFONDEUR

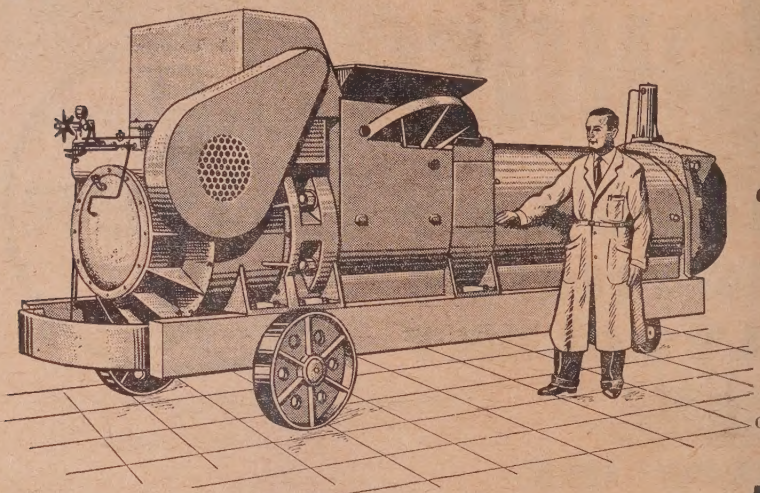
PHYTOCHIM
57, avenue d'Iéna - PARIS XVI[e] Tél. : KLÉ. 04-91
Agent exclusif en France de BAYER-LEVERKUSEN
(Allemagne) DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

16-H-60

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Nouveau pressoir continu de 800m m
"LE SUPERFILTRANT"

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)
Téléphone : 33-32-39

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

CONTRE LE MILDIOU

DITHACUIVRE

mieux que le cuivre !

- Ne dépose pas après mélange
- Contient du zinèbe et marque bleu
- Grande adhésion et effet persistant

FLY-TOX

veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine) 143

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métau
RePARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46

Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Une Nouveauté Sensationnelle !

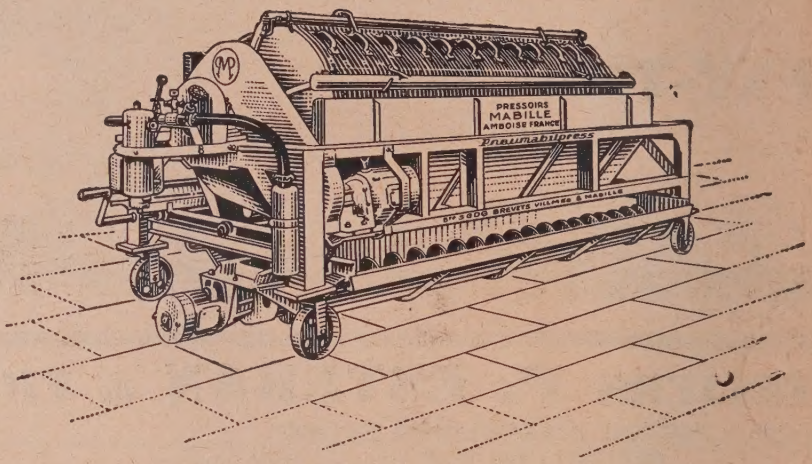
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

EDITION DU MIDI

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

77e Année — 2e Semestre

TOME CLIV

BUREAUX : 1 bis, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

1960

77me Année — N° 13 15 Juillet 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Sur le chemin de l'Escariote ? 3
J. Branas. — Le Carignan dans l'Aude. 4
J. Branas. — Manque de bore. 5
P.A. — Législation viticole : Plantations exceptionnelles de raisins de table. 6
G. Marteau. — La maturation, Son importance et son contrôle. . 7
J. Baudel. — Examen critique de la situation viticole française. . 13
M. Durquéty. — Le Vignoble et la Viticulture Pyrénéens *(suite)* . 18
R. Montagne. — Au sujet de l'expropriation pour cause d'utilité publique d'une exploitation agricole donnée à bail. . 29
Informations. — XIVme Congrès national de la Fédération nationale des producteurs de raisins de table. — Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture. 31
Bulletin commercial. — *Bulletin météorologique*.
Mouvement des vins, mars-avril 1960. 36

Sur le chemin de l'Iscariote ?

On sait qu'il a été nécessaire de reporter d'un mois la libération de la dernière tranche d'échelonnement des vins du « quantum » ; cette mesure a été prise en application de plusieurs des articles du décret du 16 mai 1959 et, notamment, des articles 7 et 11, parce que le prix des vins de 10° était tombé au-dessous du prix minimum ou prix plancher. L'efficacité de cette mesure se jugera à l'usage, avec du recul, alors que les faits qui l'ont motivée peuvent être déjà commentés.

Les rédacteurs du décret du 16 mai 1959 croyaient sans doute avoir organisé un système sans défaut ; et les prévisionnistes du « quantum » croyaient avoir calculé exactement besoins et ressources ; quelque chose n'a cependant pas fonctionné comme on l'espérait.

A une époque qui n'est pas tellement reculée, des esprits clairs à l'expression vigoureuse auraient depuis longtemps exposé, en pareille conjoncture, que le stockage des excédents, des excédents qui ne sont pas détruits puisqu'ils sont stockés, c'est le stockage de la baisse. Mais aujourd'hui, les mots clés — stock régulateur, plancher, plafond, etc... — font à certains de telles œillères qu'ils ne voient la réalité que lorsqu'elle se manifeste avec rudesse ; il est alors trop tard pour tout le monde.

Encore les œillères sont-elles pardonnables devant l'exploitation consciente qui est faite de ceux qui les portent par état, par nécessité, par vanité ou par goût ; parce que ce qui est impardonnable c'est la duperie des pauvres gens, des producteurs défavorisés, et aussi celle des naïfs ; il n'est pas excessif de dire qu'elles trouvent maintenant véritablement des complices, qu'elles en trouvent trop et trop facilement.

P. A. V.

Le Carignan dans l'Aude

Des caractères particuliers sont apparus soudainement à la fin du mois de juin, d'une manière presque généralisée, sur beaucoup de vignes du département de l'Aude, à l'est de Carcassonne, et dans l'Hérault.

Les feuilles présentent des dessiccations et un rougissement partiels ; les dessiccations sont de deux sortes : les unes sont de forme quelconque et leur emplacement correspond à la région insolée au moment du maximum thermique quotidien : c'est un grillage ; les autres, qui sont de loin les plus nombreuses, sont marginales ou en digitations qui s'enfoncent sur le limbe entre les nervures secondaires. Le rougeau occupe les mêmes emplacements en taches de même forme ; il peut être seul ou bien s'accompagner des dessications précédentes qui occupent alors le centre des taches rouges.

Il s'agit vraisemblablement d'un folletage dont les conditions ont été créées par les pluies abondantes du 24 juin et le fort vent qui les a suivies ; les premières ont réhumecté le sol, élevé la turgescence des cellules, maintenu l'ouverture des stomates et le second a augmenté brusquement la transpiration et placé sous forte tension le contenu des vaisseaux éloignés des racines : c'est un mécanisme que je crois avoir décrit ici même et qui déclenche la dessiccation du limbe, ce qui se comprend facilement et la pigmentation rouge ce qui s'explique aussi aisément par l'élévation soudaine de la pression osmotique dans les cellules du mésophylle.

Les symptômes sont plus marqués sur la partie du feuillage exposée au N.-O. ; ils n'occupent généralement pas tout le limbe des feuilles car ils sont fréquemment localisés sur un des lobes latéraux inférieurs, celui qui a été directement exposé, le pétiole retenant la feuille dans le lit du vent.

Je n'ai pas eu la possibilité d'étudier le phénomène en détail et je le regrette parce qu'il doit présenter bien des aspects intéressants et instructifs : âge, vigueur des vignes ; humidité, profondeur des sols ; exposition, abris ; palissage, rognage ; porte-greffes ; variétés greffons, etc... D'une manière générale tout ce qui limite l'expansion des racines (humidité excessive, couche impénétrable, etc...), tout ce qui exalte la croissance du feuillage (jeunes vignes) et tout ce qui gêne la circulation de l'eau (tiges grêles) doit jouer en faveur de cet accident.

Les suites devraient être bénignes ; mais il est possible que le liber des tiges ait été atteint ce qui entraînerait un rougissement précoce et généralisé des vignes de cette région.

J. Branas.

Manque de bore

Les effets de la carence de bore ont été identifiés dans plusieurs vignobles français que nous avons fait connaître avec M. Bernon. Depuis notre publication, la maladie a été constatée dans les Cévennes par M. Terral et il est possible qu'elle existe dans plusieurs situation du bassin de la Loire.

1960 paraît favorable à leur extériorisation ; le plomb des baies herbacées, qui est l'effet de nécroses internes que nous avons décrites, se manifeste à Rabastens (Tarn) sur 18.315 S. V. (très sensible sur ses racines), aux portes de Montpellier sur 12.375 S. V. et en Beaujolais sur Gamay. Les autres symptômes sont absents ou n'ont pas frappé nos correspondants ; mais je sais qu'ils peuvent être discrets.

Les manifestations autrefois constatées et celles qui sont nouvellement observées sont toujours localisées aux sols non calcaires ; si l'on peut peut-être parler d'une aggravation ou d'une extension de la carence en bore en 1960, il faudrait la rattacher vraisemblablement aux pluies abondantes de l'automne 1959 et de la fin de l'hiver 1960.

Législation Viticole

Plantations exceptionnelles de raisins de table

La question relative aux plantations exceptionnelles de vignes à raisin de table a été antérieurement traitée dans le « Progrès agricole et viticole ». Nous informons nos lecteurs que les autorisations exceptionnelles limitées à la campagne 1959-1960 seront reconduites pour la campagne 1960-1961. Un contingent de plantation de 1.000 hectares est prévu dans les départements métropolitains traditionnellement producteurs de raisins de table. La mesure a fait l'objet d'un arrêté ministériel, paru au journal officiel du 9 juin 1960, lequel modifie et complète l'arrêté ministériel du 20 février 1959, pris en application du décret du 30 décembre 1958.

Les nouvelles dispositions permettent de réexaminer les demandes déposées par la généralité des vignerons avant le 30 avril 1959 et qui n'avaient pas reçu satisfaction. Cette catégorie de viticulteurs ne doit pas présenter une nouvelle demande.

Par ailleurs les jeunes agriculteurs ayant atteint la majorité (21 ans) et âgés de moins de 35 ans (cette limite d'âge peut sur justification être reculée du temps passé sous les drapeaux ou en captivité) peuvent prétendre s'ils remplissent les conditions réglementaires requises, au bénéfice d'autorisations exceptionnelles de plantation de vignes à raisin de table.

Selon l'ancien texte les viticulteurs possédant des droits de replantation inutilisés étaient exclus du bénéfice de cette mesure. L'existence de ces droits ne constitue plus un motif de rejet de leur demande si le crédit de replantation en leur possession n'excède pas 25 ares. Bien entendu ce crédit doit être utilisé pour la plantation de raisin de table en même temps que les surfaces pour lesquelles l'autorisation est accordée.

Rien n'est modifié en ce qui concerne l'importance de l'exploitation, les requérants ne devront pas posséder plus sept hectares des vignes après la plantation faisant l'objet de la demande d'autorisation exceptionnelle.

Les viticulteurs qui ont reçu une indemnité d'abandon du droit de replantation ne peuvent pas prétendre aux plantations exceptionnelles.

P. A.

La Maturation
Son importance et son contrôle

Parmi les problèmes œnologiques de l'heure présente, il est toujours beaucoup question de la fermentation malolactique et de son rôle dans l'assouplissement des vins. Pourtant, les contacts si profitables établis avec de nombreux techniciens responsables de l'élaboration des vins, nous ont souvent laissé l'impression générale que ce phénomène biologique n'était pas particulièrement souhaité dans notre région, tout au moins lors des années où la maturation étant réalisée dans des conditions normales, les vins ont une acidité suffisamment faible pour posséder spontanément ce caractère de souplesse, tant recherché du consommateur actuel.

En tout cas, paraît exclu le besoin de rechercher la fermentation malolactique comme un but en soi, comme un facteur déterminant de la qualité du vin à utiliser coûte que coûte.

Vouloir des vins souples, vendanger vert et demander le reste à la fermentation malolactique, tel est le paradoxe auquel il est possible d'aboutir et certains n'ont pas manqué de franchir ce pas décisif.

Quant à nous, sous notre climat que favorise en principe le soleil, nous pensons qu'il est raisonnable de demander à ce dernier l'enrichissement en sucre et la diminution d'acidité obtenus souvent ailleurs, parce qu'on ne peut faire autrement, respectivement du sucre de betterave et de la fermentation malolactique.

Ce principe de base étant posé et puisque nous demandons tout à la maturation, il n'est pas inutile, il est même indispensable, d'exploiter au maximum tout ce qu'elle peut nous apporter. Pour cela, il faut connaître son mécanisme autant que le permettent nos connaissances actuelles dans ce vaste domaine :

Il est possible de déceler une certaine unité dans les phénomènes qui règlent la maturation, en les plaçant dans le cadre général de la vie du fruit et de la plante, cadre auquel il est impossible de ne pas avoir recours, si l'on veut dominer le problème, suffisamment pour progresser.

La simple optique du technologue prenant en charge la matière première telle qu'elle lui est fournie par l'agriculteur convient sans doute à certaines industries agricoles, la sucrerie, la brasserie par exemple ; elle n'est pas valable pour un produit tel que le raisin dont la vie sur la plante conditionne étroitement

la compôsition du vin, où se retrouvent à peu près tous les constituants du raisin qui continuent, avant, pendant et après la fermentation, une évolution marquée par les règles immuables des transformations biologiques.

Passons vite sur les premières étapes de la vie du fruit à partir de la nouaison.

C'est tout d'abord la croissance active du fruit vert que nous laisserons de côté car elle est totalement en dehors de la compétence du technologue, jusqu'au moment où survient une étape très importante : la véraison. Le phénomène le plus apparent de celle-ci réside dans l'apparition des matières colorantes, le plus souvent localisées dans la pellicule. D'où viennent ces matières colorantes ? Sans doute de la transformation au cours de la véraison de polyphénols incolores en flavonols ou en anthocyanes colorés.

Un autre phénomène marqué de la véraison, c'est généralement un enrichissement du grain en sucres réalisé dans un temps très court. Ces sucres pourraient provenir, selon l'hypothèse formulée par Moreau et Vinet (1), de réserves amidonnées accumulées dans le tronc et les sarments.

Puis vient la maturation proprement dite :

Un grand nombre de transformations chimiques accompagnent celles-ci :

Les protopectines insolubles du fruit vert se transforment peu à peu en molécules plus simples de pectines solubles qui concourent au ramollissement du grain.

Les tanins se résorbent peu à peu sans qu'on connaisse encore bien le mécanisme de cette résorption ; la quantité de matières colorantes n'évoluent que très peu depuis la véraison ; tout au plus constate-t-on une modification de la nuance vers le violacé liée semble-t-il à la diminution d'acidité du grain.

Les matières minérales et plus particulièrement les cations puisés dans le sol par les racines s'accumulent dans le grain, point final de leur migration qui est rapide au début, lente à la fin ; il s'agit d'une accumulation irréversible puisque rien ne peut les détruire dans le gain.

Les composés azotés s'accumulent tous particulièrement dans la baie ; ils sont à maturité 4 ou 5 fois plus abondants qu'au moment de la véraison. De plus, la forme même de cet azote évolue considérablement prenant une forme de plus en plus condensée.

C'est tout d'abord surtout de l'azote ammoniacal, puis apparaissent des acides aminés, venus par migration ou synthétisés dans le grain même, puis des polypeptides et enfin des protéines.

Beaucoup d'autres transformations accompagnent aussi la maturation : modifications de la teneur en vitamines, en enzymes, en facteurs de croissance, en substances odorantes et sapides; voilà des points encore peu étudiés et qui pourtant peuvent jouer un grand rôle dans le déterminisme de la qualité. Signalons cependant à cet égard, les travaux de Mademoiselle Lafourcade et de Peynaud (2, 3, 4, 5), de Mademoiselle Ournac et Flanzy (6), qui montrent l'augmentation très nette au cours de la maturation de la teneur du raisin en inositol, acide pantothénique, en nicotinamide, pyridoxine et thiamine.

Mais deux types de composés vont constituer les pièces maitresse d'une étude raisonnée de la maturation : il s'agit des sucres et des acides.

Préoccupons-nous d'abord des sucres.

D'où viennent-ils ?

Nous avons vu que l'apport massif initial pouvait être dû à une migration de réserves accumulées dans le tronc et les sarments. Ce premier apport est en grande partie constitué par du glucose, ce qui pourrait laisser supposer qu'il s'agit bien de réserves amidonnées dégradées jusqu'au stade final, qui sont en jeu dans ce phénomène. Il voudrait la peine, pensons-nous de rechercher alors dans les diverses parties de la plante, les enzymes (amylases, maltase, etc...) responsables de cette dégradation. Les conditions sont changées lors de la maturation, phase au cours de laquelle l'enrichissement en sucre parait à chaque instant directement lié à l'intensité de la synthèse chlorophylienne réalisée dans le système foliaire ; cela signifie qu'elle est sous l'étroite dépendance des conditions d'éclairement et de température qui trouvent leur expression logique dans le produit héliothermique XH.

X — Somme des températures moyennes quotidiennes vraies, après défalcation de la fraction inférieure au zéro de végétation.

H. — Somme des durées quotidiennes d'éclairement.

MM. Branas, Bernon et Levadoux (7) ont pu préciser l'allure de la fonction liant, à chaque stade de la maturation, l'enrichissement en sucre de la baie au produit héliothermique.

$$F = f \log XH - f'$$

D'après ces mêmes auteurs, le développement des baies est lié au produit héliothermique par une relation du même type avec des cœfficients qui cependant diffèrent selon que l'on considère la période de croissance herbacée jusqu'a la véraison ou la période de maturation ; nous voyons donc là, en passant, une preuve de plus du changement brusque accompagnant la véraison dans la vie du fruit.

Par quel mécanisme, le sucre synthétisé dans la feuille s'accumule-t-il dans le grain ?

La synthèse chlorophyllienne dont le mécanisme est beaucoup mieux connu maintenant, équivaut à une réduction du gaz carbonique atmosphérique, conduisant aux sucres après formation d'un certain nombre de composés intermédiaires que nous commençons à bien connaître. Parmi les sucres ainsi synthétisés, il s'agit là d'une donnée assez récente, le saccharose occupe une place privilégiée, ce dernier sucre pouvant même apparaître parfois dans la feuille avant le glucose libre.

Ceci étant dit, le moment est venu de rendre compte des travaux réalisés au laboratoire en vue de préciser, en s'adressant à la plante elle-même, certains aspects de l'élaboration du sucre dans la feuille et de sa migration vers la baie.

A cet effet, en 1951, nous avons chaque semaine échantillonné dans une parcelle homogène de carignan, des grappes, des rameaux et des feuilles prélevées selon les principes du diagnostic foliaire. Chaque échantillon étant réalisé en double, l'un vers 14 h., l'autre vers 4 h. du matin, avant le lever du soleil.

Après stabilisation des échantillons par l'alcool bouillant, dans chacun des organes considérés de la plante, ont, en particulier, été dosés les sucres réducteurs glucose et levulose ainsi que le saccharose.

Résumons nos observations (8) :

Pendant le cours de la maturation, le saccharose représente une part importante des glucides solubles contenus dans la feuille ; on y trouve nettement plus de ce sucre pendant le jour que vers la fin de la nuit, ce qui semble bien montrer que pendant la période d'insolation s'élabore dans la feuille une réserve de saccharose qui s'épuise ensuite au cours de la nuit pour continuer d'alimenter les migrations vers la baie à un moment où la synthèse chlorophyllienne fait défaut. Une autre preuve en est dans la différence du rapport $\frac{\text{saccharose}}{\text{sucres réducteurs}}$ observée dans la feuille, d'une part à 14 h., d'autre part vers 4 h. du matin.

Ce rapport, constamment supérieur à 1 au cours de la maturation a toujours été nettement supérieur dans l'échantillon prélevé à 14 h. par rapport à celui prélevé le même jour vers 4 h. du matin (1,78 en moyenne pour les échantillons de jour ; 1,18 pour les échantillons de nuit). De plus, la migration des sucres s'accompagne d'une hydrolyse du saccharose en ses constituants, glucose et levulose, comme le montre la diminution du rapport Saccharose/Réducteurs, lorsqu'on progresse vers la baie : 1,27 en moyenne dans les rameaux, 0,35 dans la rafle.

Remarquons en passant que c'est donc surtout dans la rafle que cette hydrolyse est la plus intense.

Voilà donc le mécanisme selon lequel semble s'effectuer l'alimentation de la baie en glucose et levucose.

Voyons maintenant comment évolue ce phénomène en cours de maturation et pour cela, il peut être utile d'étudier de quelle façon évolue pendant cette période la teneur en glucides solubles dans divers organes de la plante.

Lorsque l'on considère les courbes représentant cette évolution dans la feuille, dans les rameaux et dans la rafle, on constate que les trois courbes représentatives offrent une évolution assez parallèle qui laisse présumer une interdépendance étroite des phénomènes de migration et de synthèse.

Dans le cadre de l'expérience citée plus haut, nous distinguerons (fig. 1) :

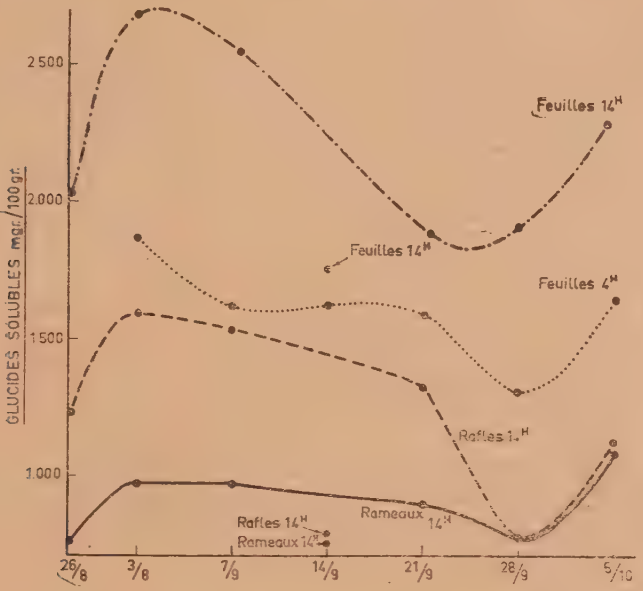


FIGURE 1

Nous n'avons pas tenu compte pour le tracé des courbes des échantillons prélevés à 14 heures le 14/9.

Ce jour là, en effet, seul parmi tous ceux ayant donné lieu à une prise d'échantillons, a été marqué par un temps couvert (durée d'insolation 0/2 avec pluie 8.9 mm.). Il est intéressant de noter l'influence nette de ces conditions atmosphériques sur la teneur en glucides solubles observée sur les feuilles, les rameaux et les rafles.

1. — Une phase ascendante qui correspond en gros à la fin de la véraison, phase pendant laquelle l'enrichissement en sucre de la baie a été très important.

2. — Une phase de croissance jusqu'à la date de la maturité industrielle ddéfini ci-dessous.

3. — Une remontée rapide à partir de cette date, pendant la période de surmaturation.

La maturité a donc été marquée par un minimum de la teneur en glucides solubles pour chacun des organes considérés, mais il faut noter tout particulièrement l'allure brusque de cette décroissance dans la rafle, dont la composition a rejoint à ce moment, celle des rameaux. Tout se passe comme si, la maturité se caractérisait par un arrêt assez brusque de l'alimentation en sucre de la baie observable comme il est naturel dans cette voie de passage que constitue la rafle. Ce stade étant atteint,

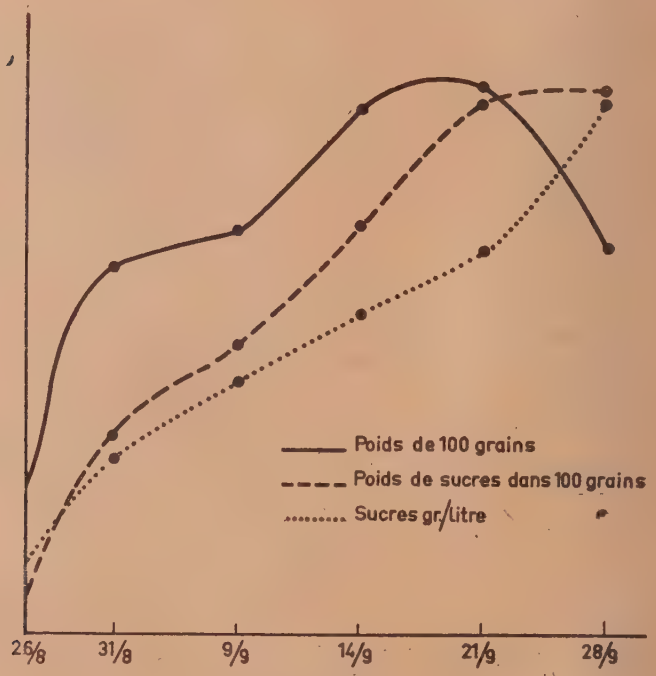


FIGURE 2

Le poids de 100 grains passe par un maximum au moment où le grain de raisin possède le maximum de sucre (maturité industrielle) ; à ce moment, la teneur en sucre du jus extrait de la vendange continue à croître.

feuilles, rameaux et rafles augmentent leur richesse en sucre : il s'agit alors tout au moins dans les rameaux et les rafles d'une accumulation de réserves dont une part importante revient au saccharose comme en témoigne à ce moment l'augmentation du rapport Saccharose/Réducteurs.

Reste à voir maintenant, ce qui se passe dans la baie, et c'est évidemment le plus important pour nous. Nous n'avons parlé jusqu'à présent que de l'apport de sucre que résulte des migrations vers celle-ci ; mais il ne faut pas l'oublier, les divers organes de la plante, y compris la baie, respirent activement et les combustions respiratoires consomment entre autre, du sucre.

Lorsque les migrations sont importantes, elles compensent largement les pertes par respiration et le grain s'enrichit en sucre, jusqu'au moment, *celui de la maturité industrielle, où gain et pertes s'équilibrent : le grain possède à ce moment là, son maximum de sucre* (fig. 2).

Et enfin, lors de la surmaturation, les migrations sont impuissantes à combler les pertes respiratoires : le grain s'appauvrit en sucre, mais notons le bien, cela n'empêche pas le moût extrait d'une certaine quantité de grappes de continuer à devenir plus sucré ; c'est alors le dessèchement du grain qui provoque une concentration de son contenu.

(A suivre) G. MARTEAU.

Examen critique de la situation viticole française

A la veille du Marché commun et des transformations économiques qu'il va provoquer, on peut se permettre d'examiner la situation viticole française sans autre ambition que d'exprimer une libre opinion.

La situation des vins de consommation courante est l'aboutissement d'un siècle d'évolution dont le départ a été donné par l'apparition des puissants moyens de transports modernes que sont le rail, la route et le bateau-citerne.

Avant l'apparition de ces moyens de transport, le vignoble français était dispersé non loin des lieux de consommation, lesquels étaient d'ailleurs beaucoup moins concentrés qu'aujourd'hui. Les seuls déplacements du vin à longue distance se faisaient par voie fluviale ou maritime, le plus souvent en futailles perdues.

Les moyens de transport modernes, en unifiant le marché, ont amené la concentration de la vigne dans deux régions climatiquement très favorables au rendement : le Midi, puis l'Algérie. D'où le dépeuplement viticole extra-méridional qui s'est traduit par des disparitions considérables de surfaces viticoles de nos coteaux métropolitains.

Survint la crise post-phylloxérique du début de ce siècle qui déclancha cinquante années de législation réclamée principalement par le Midi. Cette région, en se jetant à fond dans la monoculture viticole et en faisant du vin son revenu exclusif, prit conscience du danger de cette position acquise en période de facilité. Répression des fraudes, limitation du vignoble et résorption des excédents furent les lignes de force de sa politique.

Les viticulteurs méridionaux ont leur livre saint et il n'est pas permis d'ignorer les événements tragiques du début de ce siècle. Les archives mises sous les yeux des congressistes F. A. V. 1960 dans les salles de la C.G.V.M. à Narbonne sont lourdes de situation dramatique des vignerons dupés par le vin fabriqué. Il ne s'agissait de rien d'autre que du droit à la vie. Pour la défense du vin contre la fraude, rien ne doit être négligé, car il s'agit d'un danger plus que jamais virulent en raison des progrès de la chimie. La viticulture nationale doit au Midi cette prise de position essentielle, et s'il y a demain dans l'application du Marché commun un point de vue intransigeant à faire valoir, c'est bien celui-là. Déclarations de récolte et de stock, contrôles qualitatifs et quantitatifs à tous les stades de la production et de la consommation, voilà la base essentielle de toute protection de l'intégrité du vin.

Si la Répression des fraudes est une acquisition fondamentale tout à l'honneur de la viticulture méridionale, il n'en est pas de même de la législation en matière de plantation de vigne, laquelle se résume à peu près à ceci : On consacre une fois pour toutes la vigne là où elle est, on arrête l'évolution du vignoble et on ne veut pas que les anciennes régions viticoles taries par le Midi retrouvent leur potentiel antérieur. C'est ainsi qu'on voit les corporations les plus libérales quand il s'agit de s'accroître devenir les plus dirigistes quand il s'agit de protéger le bien acquis. On pourrait citer de multiples exemples de ce phénomène qui ressemble à la féodalité, mais aujourd'hui la féodalité n'est plus celle d'une personne physique, elle est celle des groupements.

Pour revenir à la vigne, il a été pris comme base la situation du vignoble à la date du 1er octobre 1931. Certes, des possibilités de transfert de droit de replantation étaient lais-

sées, ce qui pouvait théoriquement permettre au vignoble d'évoluer géographiquement. Mais plus tard le décret du 30 septembre 1953 est venu interdire ces transferts, ce qui consacre bien un état d'esprit de protection prioritaire du vignoble méridional puisque le Midi avait fait son plein de vigne.

Non content de fixer les plantations, on mit en pratique l'indemnisation des arrachages, une première fois avec engagement temporaire de non-replantation, une deuxième fois avec engagement définitif. On sait comment ces indemnités ont été beaucoup plus une subvention en pure perte qu'un moyen efficace de résorption et de reconversion.

Un troisième moyen théorique de limitation et de réduction du vignoble fut la règle du décret du 30 septembre qui conditionna l'usage intégral ou partiel du droit de replantation à l'espèce du cépage planté. Il y a une réduction de 30 % qui peut ne pas être appliquée si le cépage a entre autres caractères ampélographiques celui de posséder un astérique. Nous attendons des statistiques faisant ressortir les effets de cette disposition sur la diminution du potentiel de production, c'est-à-dire le nombre de viticulteurs dont les déclarations de plantation ont été affectées par l'emploi de cépages autorisés sans astérisque, avec astérisque jouant et avec astérisque ne jouant pas, avec les surfaces correspondantes. Cet imbroglio est même allé jusqu'à limiter la plantation de pieds-mères de porte-greffes, chose qui n'assainit pas le marché d'un seul litre, qui a pour effet certain de faire monter le cours des bois et plants, et qui est somme toute un nouvel exemple de protection de privilège acquis par les gros planteurs du Midi. Il est ahurissant de penser qu'un viticulteur ne peut pas planter, sauf transfert ici permis mais introuvable, de quoi produire ses bois de greffage.

Enfin, le classement des cépages consécutif au décret du 30 septembre ne rime à rien car il n'a fait dans l'ensemble qu'entériner l'évolution libérale de l'encépagement. Du reste, la vinification, qui est un élément décisif de la qualité du vin, achève d'enlever tout effet à ces mesures de détail dont la totale inefficacité est prouvée par l'existence encore de nos jours des cépages interdits.

Une pièce maîtresse pour limiter le vignoble et le rendement était introduite par le décret du 30 septembre : la reconnaissance des zones à vocation viticole et des zones à reconversion. Si nous estimons immorales (consécration du droit de replantation comme bien immobilier) et futiles (indemnités d'arrachage, classement des cépages) les mesures précédentes, nous pensons par contre

que cette notion de terroir viticole était le centre du problème, et voici pourquoi :

— Au point de vue technique, la vigne est une plante de terrain maigre : coteaux, graves, boulbènes, etc... C'est là qu'elle se développe le mieux par comparaison aux autres plantes. La tradition et la longue pratique l'avaient consacrée comme telle.

— C'est là qu'elle donne le moins de rendement et le plus de qualité.

— C'est là que la différence qualitative des cépages se manifeste le plus, d'où une orientation naturelle de l'encépagement.

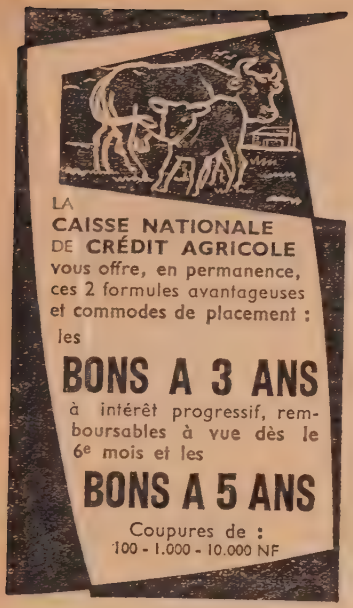
— C'est là qu'elle peut apporter une somme de revenu bien supérieure aux autres plantes.

— Inversement, en terrain riche, elle est une spéculation anti-naturelle et anti-technique, alors que les cultures vivrières à grand rendement exigent ces terrains riches.

Or, rien n'est sorti du classement des terroirs. Pourquoi ? Parce que jamais la politique viticole *de fait* n'a donné autant que maintenant la prime au rendement. Il est établi que la couverture du prix de revient nécessite environ 50 hl-ha, le bénéfice ne venant qu'au-dessus.

L'Etat, qui bénéficie de l'impunité, légifère unilatéralement, ce qui vaut mieux parfois. Il impose un contrat d'assainissement viticole (le décret du 30 septembre 1953), il fixe des échéances (31 décembre 1958 : voir l'article 33) en parlant d'excédents « anormaux », il annonce dans les six mois (voir article 49) une refonte du Code du Vin, il dit que le problème est pris pour la première fois à la racine (voir exposé des motifs), et puis... et puis nous sommes en 1960 avec un quantum et un hors-quantum qui ne tiennent compte en rien de la qualité du vin ni du rendement à l'hectare et il y a des vignes qui continuent à tremper dans l'eau des bas-fonds et l'eau du Rhône est dangereusement déviée vers le vignoble languedocien.

Il y a, paraît-il, un recours en Conseil d'Etat contre l'interdiction de commercialisation du produit d'une récolte que constitue le hors-quantum. Est-ce que le demandeur fera valoir en sa faveur et contre l'Etat le fait que ce dernier n'a pas tenu ses propres engagements d'assainir le marché viticole ? L'Etat a fait seul le décret du 30 septembre 1953 et il en a laissé pourrir et l'esprit et l'application alors qu'il en était responsable. Aujourd'hui, sans même prendre la peine d'abroger officiellement ce décret, il met en œuvre, toujours unilatéralement, un nouveau système viticole en contradiction flagrante avec le précédent non abrogé, car ce nouveau système (mis à part les 100 hl-ha de rendement maximum pour le quantum) perpétue les



LA
CAISSE NATIONALE
DE CRÉDIT AGRICOLE
vous offre, en permanence, ces 2 formules avantageuses et commodes de placement :
les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois et les
BONS A 5 ANS
Coupures de :
100 - 1.000 - 10.000 NF

POMMIERS - PÊCHERS
AMÉRICAINS
CYPRÈS

●

L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél. : 81.0934 AVIGNON

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRES AGRICOLE & VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Un
placement simple
et rémunérateur
les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
pour l'équipement de l'agriculture :
90 NF versés aujourd'hui
115 NF touchés dans 5 ans !
C'est tout, c'est commode.
Souscrivez sans frais, auprès des Caisses de CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL

A la base de toute FUMURE...

La POTASSE

SYLVINITE — SULFATE

CHLORURE — BICARBONATE

POTASSE D'ALSACE

l'élément de la **QUALITÉ.**

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

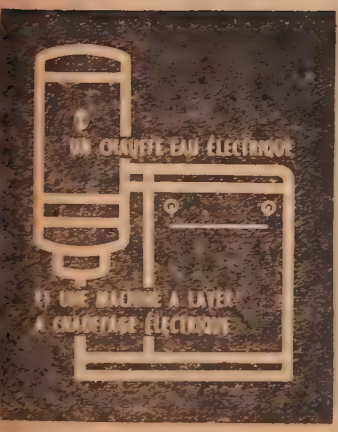
La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.



Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver
et un chauffe-eau électriques.

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Viticulteurs !

Il est très possible d'obliger à vivre et prospérer une vigne, sur porte-greffe américain, dans un terrain qui n'est pas le sien.

Ecrire: **LABOURDETTE Arsène**
73, rue Taitbout, PARIS (9e)

causes même de la surproduction. Quelle entreprise privée pourrait se permettre juridiquement et financièrement de pareils revirements et de semblables ruptures de contrat ?

Alors, de deux choses l'une : ou bien on reconnaît officiellement cette politique de rendement et de bas prix de revient, auquel cas on enterre le décret du 30 septembre et ses séquelles. Ou bien on reconnaît que le vin, boisson non indispensable, doit être avant tout de qualité et il suffit d'enlever au plus tôt la vigne de ses lieux d'excédents, c'est-à-dire des plaines riches. Recevant l'eau du Rhône, la basse partie excédentaire du vignoble méridional offre justement toutes les définitions de la zone à reconversion.

Que risque le Midi dans cette affaire ? Il conserve son atout principal qu'est le climat. Ce même climat qui en avait fait une région d'élection de la vigne peut également en faire demain la région d'élection de n'importe quelle culture avec des chances de rendement et de réussite supérieures à celles de toutes les autres régions métropolitaines en raison de l'enrichissement considérable que l'eau doit y apporter. Avec l'eau, les possibilités de reconversion du vignoble méridional à grand rendement, lequel est la cause essentielle de la surproduction, sont infinies et demain le Midi peut être le champion du maïs, des fruits ou des légumes comme il a été le champion de la vigne. Entendons-nous bien : l'arrivée de l'eau dans le Midi ne doit pas y supprimer la vigne de coteau, c'est-à-dire celle à faible rendemnt et de qualité, mais elle doit reconvertir la plaine riche responsable de la surproduction. Reconverti il n'est pas faux de dire que le Bas-Languedoc deviendra une véritable Californie.

Par contre, il y aura scandale si le canal du Bas-Rhône sert à irriguer les vignes. Il y aura scandale si, aux vignes qui ont déjà leurs racines dans l'eau, s'en ajoutent d'autres sous la pression des professionnels, la complicité des Pouvoirs publics, ou sous l'effet d'un rapport de technocrate imbus de rendement, de productivité et de bas prix de revient, toutes choses qui sont anti-viticoles. Il faut, dans la période à venir, veiller fortement à ce que l'eau du Rhône ne consacre pas la ruine du vignoble français, car nombreuses sont les petites régions métropolitaines à vocation exclusivement viticole, autant et sinon plus que le Midi puisqu'elles n'ont, elles, aucune possibilité de reconversion en dehors de la friche et du départ de leurs enfants vers les concentrations urbaines. Il faut que le vrai viticulteur méridional ne se croit plus le seul vigneron valable, qu'il se dise bien que les causes de la surproduction sont devant sa porte et non dans telle région du Centre où la vigne, même

avec ses hybrides, est en régression constante chaque fois qu'elle a voulu s'établir en un lieu non viticole. Les gelées se chargent de l'équilibre chaque fois qu'on veut planter de la vigne là où c'est une vache qui doit pousser.

Et puis il y a l'Algérie, dont il est bien difficile aujourd'hui de parler étant donné son drame. Nous dirons simplement deux vérités essentielles :

1° Comme dans le Midi, il y a en Algérie le grand coteau viticole, sans eau, où la vigne doit rester pour les mêmes raisons qu'en Métropole, et il y a la plaine à grand rendement où la vigne doit céder la place, là plus qu'ailleurs, à la culture vivrière puisque c'est avant tout un pays qui a faim.

2° En caractère propre à l'Algérie, il y a eu l'aspect colonialiste du problème au sens de la main-d'œuvre, entraînant une concurrence déloyale vis-à-vis de la Métropole. Que la raison fasse le reste.

(à suivre)

J. BAUDEL,
INGÉNIEUR AGRICOLE.

Le Vignoble et la Viticulture Pyrénéens

[SUITE]

Vignes en vaine pâture. — Emus, car ils restaient férus de cette vaine pâture dont les us et coutumes avaient fait loi, chez eux, depuis des siècles, les Etats exprimèrent leur mécontentement. Ils rappelèrent que pour le troupeau commun des bêtes à cornes, une pâtures commune doit être ménagée sur les terres débarrassées de leur récolte : « tout héritage devient communal dès le moment où le propriétaire en a enlevé la récolte. Sa propriété cesse à cette époque ; elle est interrompue pour être transmise au public ».

Edit des Etats béarnais. — *1727.* — En 1727 donc, le Parlement palois interdit « aucune plantation de vignes en hautains dans les plaines, landes et artigues » sujettes au pacage commun, à fruit cueillir. Ordre est donné d'arracher tous vignobles de ce genre plantés depuis 1714, « c'est-à-dire depuis la paix », et la reprise du commerce avec les pays du Nord.

Roulage et voie d'eau bearnais. — Nous avons vu, jusqu'au XIVme siècle, les pays du Piémont Pyrénéen commencer avec l'Aragon, la Catalogne, par la voie millénaire Oloron — Somport — Jaca — Huesca. Au XVme siècle, de gros marchands faisaient déjà figurent de capitalistes modernes, tel celui qui, en 1437, conteste une dette de 25.000 florins d'Aragon, à un Espagnol de la contrée. Le bœuf de cette époque valant de 5 à 8 florins, on peut en déduire l'importance des sommes engagées dans ce trafic « tra los montes ». Au XVIme siècle, lorsque la France s'ouvrit à des relations intérieures et extérieures amplifiées, la bourgeoisie commerçante du Piémont, propriétaire de crûs renommés, ne put, sous peine d'asphyxie, conserver les vins en économie fermée. On chercha donc la voie qui permettrait de les écouler vers la mer. La nécessité multiplia les tentatives de régularisation du cours du Gave de Pau. En 1630, un Conseiller au Parlement de cette ville, réussit à faire passer plusieurs embarcations de Saint-Pé, à Bayonne, et à les faire remonter de Bayonne à Saint-Pé, mais le retour fut périlleux pour les chevaux de halage. Des passelits, sortes d'écluses à une porte, permirent aux fûts d'arbres descendus des chemins montagnards, de la mâture (Val d'Enfer, dans l'Aspe, par exemple) de gagner Bayonne, par ce même Gave. Mais il ne fut pas possible de risquer des vins sur le torrent et ce furent des voyages mi-routiers, mi-fluviaux qui transportèrent les barriques béarnaises vers Bayonne, au XVIIme siècle lorsque le commerce des vins s'établit avec les pays du Nord.

Gagnaient avec des chars à bœufs ou à mulets d'Espagne :

1° les ports de Peyrehorade, puis l'Adour : les vins de Jurançon — Saint-Faust — Lasseube — Monein — Orthez — Salies — Bellocq — Sorde l'Abbaye — Peyrehorade (Vallée du Gave de Pau).

2° les ports de Bidache — Came et l'Adour : les vins de Sauveterre — Labastide — Villefranche — région de Guiche — Came — pays d'Ostabaret (vallée de la Bidouse).

3° les vins du Vic-Bilh et du Tursan, collectés par Saint-Sever atteignaient ce Cap de Gascogne, par char à Bœufs, ou charrettes traînées par les nerveux petits chevaux landais des « barthes de l'Adour ».

Dans la première moitié du XVIIIme siècle, les routiers prenaient un à deux sous « par cent pesant, et par lieue, pour le transport du vin. Vins corsés et spiritueux propres au commerce maritime, de Vic-Bilh ou du Jurançonnais, vins de qualité de Salies-Bellocq, vins courants des pays de la Bidouse et des plantations nouvelles, toutes ces boissons étaient longuement brim-

ballées dans des voyages prolongés et des manutentions nombreuses qui soumettaient le vin à rude épreuve, et parfois, à épreuve définitive.

Fraudes, déprédations, trafics des intermédiaires. — Les Etats du Béarn, vers 1742, furent donc en proie à une nouvelle et grave préoccupation : celle des intermédiaires qui entrèrent en jeu, dès que les achats s'amplifièrent. Gros, scandaleux bénéfices des courtiers du Vic-Bilh, du Jurançon et de Bayonne, prélèvements par les bouviers et charretiers, eau, et même pierres de « remplacement » de la boisson « accidentellement » versée... altérations des vins, rien ne manqua au tableau des fraudes et déprédations.

De sévères mesures de protection du vin et de répression des fraudes, furent de nouveau édictées par les Etats qui interdirent la fermentation du moût avec du soufre, les mélanges des boissons béarnaises avec celles de Chalosse — Armagnac — Bigorre...

Par ailleurs, des réclamations de la clientèle nordique sur la contenance des barriques du Béarn, furent transmises par Bayonne, et le Roi fut amené à fixer, par la déclaration du 25 novembre 1729, le volume de la barrique morlaas pour commerce maritime, à 40 verges, soit 314 litres.

Arrêté des Etats. 1776. — A Pau, un Arrêté des Etats (2 septembre 1776) interdit formellement, sous peine d'amende de 500 livres et de confiscation de « faire aucun mélange du vin du pays destiné au commerce avec l'étranger, soit avec des vins muets, soit avec d'autres vins du pays même, ou des pays voisins ».

Ces mesures auraient dû purifier l'atmosphère mercantile. Cependant, un malaise persistait, inexplicable.

Libre circulation des vins en France. 1776. — Après de nouveaux démêlés dépourvus d'aménité entre le Béarn et son port maritime d'exportation, l'Edit Royal de 1776 qui établit la libre circulation des vins en France, ranima un espoir souvent compromis, et, une fois encore, les béarnais essayèrent de renouer des relations commerciales suivies, avec les pays du Nord, la Hollande en particulier.

En vain.

Pour élucider ce mystère, un délégué de Saint-Faust, Tonon s'embarqua en 1776 sur un bateau hollandais au nom prometteur : « l'Amitié », pour aller s'expliquer avec le Consul français: Cazaurang de Saint Paul, qui habitait Elséneur, nom prédestiné, celui-là ! « to be or not to be » et « that is the question » !

L'enquête. — Ce Béarnais faisait partie de la colonie Gasconne, surtout protestante, fixée dans ces Echelles du Nord depuis les troubles religieux du XVme siècle, et renforcée depuis la Révocation de l'Edit de Nantes (1685) et les sinistres Dragonnades. Restés fidèles au souvenir de leur pays natal et de ses vins savoureux, les expatriés de Salies-Bellocq, Orthez avaient été les meilleurs commis-voyageurs des crûs racés béarnais. Ils avaient accueilli avec joie un groupe de jeunes compatriotes Salisiens pour la plupart venus faire des stages commerciaux au XVIIIme siècle en Hollande, à Rotterdam, en particulier.

Fig. 8 — Cruchen Nègre ou Morenoa

Toute la Gascogne d'Outre-Mer du Nord n'eut aucun mal à découuvrir la vérité que Tonon rechercherait... Celui-ci l'écrivit, en un cri spontanné à ceux qui l'avaient dépêché vers elle : «A ma grande stupéfaction, je n'ai pas vu un seul vin de Béarn, en Hollande, je n'ai vu que des vins de Bayonne ».

Il avait goûté la mixture : à peine y pouvait-on déceler un « souvenir » de vins, très courants, venus des raisins mûris sous le « bet ceü de Paü » !

A Hambourg, gros marché de redistribution des vins pour l'Europe du Nord et grosse officine de coupages, tout le vin

expédié par Bayonne, était vendu sous le nom de « vin ordinaire de Bayonne » !...

Dénoûment. — Partis des terroirs béarnais, les bons vins étaient mélangés, en Béarn, au départ ; coupés, à Bayonne, à la halte de l'embarquement ; travaillés, en Hollande, à l'arrivée.

Tonon avait quitté son Béarn, emmenant avec lui des pièces à conviction : 52 barriques de blanc et de rouge, du Vic-Bilh et du Jurançon, d'excellente année, 1778, authentiques ceux-là, mais dépaysés et solitaires, dans les brumes nordiques...

La Compagnie patriotique. — A son retour, la Constitution d'une Compagnie de défense des vins du crû, comprenant des propriétaires viticoles et des avocats du Parlement de Pau : « La Compagnie patriotique pour commerce des vins du Béarn », fut impuissante à changer cet état... commercial des choses.

Bayonne, devenu port franc, en 1784, pour ses transactions avec la Jeune République des Etats-Unis, continua à faire sillonner sur l'Océan, vers les Iles Altérées des mystérieuses Antilles, les vins et eaux-de-vie, dits de Bayonne, à fugace bouquet béarnais !...

Amertume. — Bien mieux : après avoir vu 146 barriques de son vin — du meilleur ! — confisqué par le Fermier Général, pour contravention aux Ordonnances Royales, l'honnête et patriotique société entra en déconfiture et sa liquidation, en 1782, à la veille de la Révolution, dut avoir sa part dans le regain de particularisme qui fit écrire au Maire de Morlaas, sur la première page d'un Cahier de Doléances : « Jusqu'à quel point nous convient-il de cesser d'être Béarnais, pour devenir plus ou moins français ?..

Du moins, l'honneur du grand vin Béarnais restait sauf...

Au contraire, le vin de Chalosse et de Tursan connaissait un sort définitif : la fin de cette réputation séculaire qui en avait fait un des meilleurs vins de France.

L'orientation populaire où l'avait incliné le commerce hollandais, l'abandon par les marins du Nord de son port maritime, la gloire des grands crûs français, les maladies cryptogamiques, tout avait concouru à rendre les vins de l'Adour caducs pour l'exportation.

De tous les vignobles du Piémont Pyrénéen, seul subsista sur sur la carte des nobles crûs de France, celui qui était resté fidèle à sa destinée de haute qualité. C'est donc lui qui nous permettra de conclure avec Rabelais.

VI. — CONCLUSION.

Au-dessus des flammes rampantes de cette Gascogne aux entrailles d'Or Noir, élevons, plus haut que nos pères, la Dive Bouteille,

« grande et ample, moitié d'argent lisse et poli, moitié d'or émaillé de couleur incarnat, en quoi il est facile de juger que blanc et rouge sont les couleurs » des nobles vins du crû Béarnais ».

Par un bon « trinc » jurançonnais, que les reflets de rubis et d'opale de la boisson capiteuse ramènent nos vieux chants et nos plaisirs autour du bon vin français qui a « le pouvoir d'emplir l'âme de toute vérité, tout savoir et toute philosophie », pour ce que rire et boire : « sont le propre de l'homme ».

B. — LE VIGNOBLE PREPYRENEEN MODERNE.

I. — Vue d'ensemble sur le vignoble béarnais actuel.

Malgré leur vicissitudes, les vins du Béarn conservèrent donc leur renommée et, en 1834, ceux du Vic-Bilh étaient encore « très recherchés pour l'exportation vers les pays nordiques».

Le vignoble gardait son étendue, puisque J. Guyot indique, pour les départements des Hautes et Basses-Pyrénées, une superficie de 43.500 ha, avec un rendement moyen de 20 à 25 hl/ha. Cavoleau signale que ses terres à vignes étaient surtout rassemblées dans les arrondissements de Pau ; le vignoble de Salies-Bellocq ne représentait que le tiers environ du vignoble béarnais.

A la fin du XIXme siècle les ceps béarnais couvrent 28.000 ha de coteaux. Leur vin gagne en renommée, au détriment de celui de Chalosse qui reste léger et de médiocre qualité.

La double crise de l'oïdium et du phylloxéra, sévèrement ressentie dans toute la région, fait perdre au Béarn la moitié de son aire viticole, mais le cru jurançonnais compte 700 ha de vignes anciennes qui résistent au phylloxéra.

Au début du XXme siècle. — En 1932, sans retrouver son ampleur d'avant la crise, le vignoble comprend encore 13.072 ha produisant 144.335 hl de vin dont 7.906 hl d'appellation d'origine. Vin blanc : 89.749 hl — vin rouge : 54.786 hl.

Pour les meilleurs Jurançons liquoreux, l'activité commerciale reste prospère sur le plan de la consommation régionale et de l'exportation vers la Belgique et les Pays-Bas.

Enfin, en 1942, 10.332 ha occupent 13.400 vignerons qui récoltent 164.000 hl. Favorable à la vente du cru racé, cette période contemporaine entraîne une aisance de la propriété et une stimulation du commerce, mais la notion de qualité est plus ou moins négligée, sinon abandonnée.

Tout près de nous, en 1955. — Sur 17.508 viticulteurs qui travaillent 9.033 ha de vignes, on dénombre 730 ha en A.O.C. avec une production totale de 294.102 hl, se répartissant comme suit :

Vin d'Appellation simple et V.D.Q.S.		A.O.C.		C.C.
Béarn	Irouléguy	Bl.	Rouge	
Bl.	Rouge et Rosé	13.432	833	257.128
6.921	13.198			

Lassitude, mais non découragement du vigneron. — En 1947, le marché traditionnel du vignoble semblait perdu ; seules, subsistaient les activités commerciales de quelques viticulteurs de crus réputés. La masse des vignerons se démoralisait, la plupart étant contraints de mélanger à la vendange les cépages d'appellation contrôlée avec ceux d'appellation courante. Les vins étaient vendus à petit prix, en gros, pour des opérations de coupage. La dégradation du vignoble était à craindre. Et cependant, la vigne ne consentait pas à disparaître ; tandis que la diminution de sa surface atteignait 67 % en un demi-siècle, le nombre des viticulteurs s'élevait, au contraire, entraînant un morcellement très important du vignoble, mais prouvant une volonté de lutte, inébranlable.

La coopération. — Elle se traduisait par un mouvement de coopération, qui devenait nécessité économique.

La Cave Coopérative de Bellocq, à l'avant-garde, se montait en 1947. Celle de Crouzeilles — Madiran était créée en 1950, ainsi que celle de Gan — Jurançon. En 1953, Irouléguy complétait la collection. Grâce à l'effort commun, cet ensemble organisé par la profession viticole loge largement 60.000 hl. et pourrait rassembler tous les vins de qualité du département.

Ainsi, grâce également à la diversité de leurs cépages, le Béarn, le Pays Basque et le Tursan présentent-ils une gamme complète des vins :

Le Rosé d'Irouléguy (V.D.Q.S.)
Le Rosé du Béarn (V.D.Q.S.)
Le Rouge du Béarn, gouleyant (V.D.Q.S.)
Le Rouge d'Irouléguy (V.D.Q.S.)
Le Blanc du Béarn, léger, sec et racé (V.D.Q.S.)
Le Jurançon, grand vin sec typé (A.O.C.)
Le Grand Jurançon moelleux (A.O.C.)

Le Pacherenc (A.O.C.)
Le Madiran rouge, grand vin rouge (A.O.C.)
Le Blanc de Tursan

II. — Evolution actuelle de ce vignoble. — En 1958, la superficie étant réduite de 1898 ha, on peut conclure qu'il s'agit de l'abandon par les cultivateurs de parcelles oscillant autour d'un demi-hare. En A.O.C., la superficie s'est repliée de 199 ha Nous assistons à une désertion des patits vignobles, sous une double action :

Désertion et phénomène inverse : Celle, bien connue, de la rétractation des vignes de coteaux plantées en cépages européens, au profit d'une viticulture de plaine cultivant le plus souvent l'hybride et fournissant, avec l'apport méditerranéen, les vins de consommation courante, celle du pompage de la main-d'œuvre pratiquée par la construction du complexe chimique de Lacq.

Parallèlement à cet abandon, des faits nouveaux sont à enregistrer : un rachat de propriétés par des colons repliés d'Afrique du Nord. Pour les trois-quarts, ils se lancent dans l'exploitation des vins d'origine ; un désir de plantations nouvelles chez les viticulteurs du terroir, toujours dans le sens d'une plantation de cépages d'appellation ; pour un avenir assez proche, un retour possible à l'exploitation agricole d'une main-d'œuvre industrielle temporaire qui n'est pas définitivement déracinée.

Cette orientation récente a une grande importance économique et humaine pour le vignoble, puisque la production viticole atteint déjà une valeur bien supérieure à deux milliards d'anciens francs.

III. — Vignoble de qualité.

Il apparaît donc pour le seul vignoble de qualité une réglementation d'appellation contrôlée qui suit celle consacrée au Jurançon par le décret du 11 novembre 1936, promulgué après les belles études de J. A. Doléris sur ce cru racé.

Le « Jurançon ». — Il s'étend sur 24 communes des régions de Lasseube et de Monein-Cuqueron, sur les pentes orientées S.-E., N.-O., leur exposition générale étant S.-O.

Parmi les très nombreux cépages, indigènes ou importés, cinq peuvent donner naissance au « Vin du Roy » : petit Manseng, gros Manseng, Courbu, auxquels on peut ajouter, dans la limite de 15 % : le Camaralet et le Lauzet.

Le degré minimum pour l'appellation est de 12°7, l'acidité fixe étant généralement de 6 à 9.

Le vin est conservé en barriques de châtaignier contenant 300 litres ou en demi-muids, durant trois années.

Le « Pacherenc » et le « Madiran » voient rétablir leur titre de noblesse ancienne par le décret du 10 juillet 1948. L'aire de production s'étend sur 28 communes des Basses-Pyrénées, 6 des Hautes-Pyrénées et 2 du Gers, cette région se trouvant à cheval sur les trois départements. Les coteaux sont ici orientés un peu plus à l'Ouest, et leurs pentes dissymétriques sont généralement moins abruptes que celles du Jurançonnais.

Le « *Pacherenc* » est un vin blanc de 11°, issu principalement du Ruffiac ; secondairement, des Mansengs, Courbus, Sémillon, Sauvignon, avec un rendement de 25 hl/ha. L'acidité fixe est moins forte que celle des Jurançons et le vin possède un incomparable fruité.

Le « *Madiran* » est un vin rouge de 11°, qui est long à se faire. Il est élaboré à partir du Tannat surtout, du Bouchy et du Pinenc. Le vieillissement minimum est de trente-trois mois.

Vin d'« Irouléguy ». — Cette région de Basse-Navarre, située à cheval sur les bassins de Saint-Jean-Pied-de-Port et de Saint-Etienne-de-Baïgorry, s'adosse à la montagne proche, profite de son exposition au soleil d'Espagne et des doux vents du Sud, en automne, pour mûrir les grappes rubis autrefois recherchées par les nombreux renards de la région (acheria).

Ce vignoble est tout voisin de celui de Larceveau cultivé de façon spéciale, en treilles, et en bordure des champs, comme au temps jadis.

Les vins navarrais sont produits à partir du Tannat et des Cabernets ou Acherias. Ils sont rosés ou rouges, très rarement blancs (Manseng, Courbus, Baroque).

Le rendement maximum est de 30 hl/ha, le degré 10°5-11°5. Sur ces 200 hectares de vignes se récoltent en V.D.Q.S. 2.000 hl de vin rouge et 1.000 de vin rosé.

Les Rosés de Béarn. — Ils ont actuellement toute la faveur des populations aquitaines et de la clientèle touristique des stations balnéaires de la Côte d'Argent et de la Côte Basque. Paris n'en est pas moins friand.

L'appellation Rosé de Béarn a pris naissance dans la région viticole des coteaux et terrasses alluviales de Bellocq-Salies, voisine du confluent des Gaves de Pau et d'Oloron, dans les années 1942-47. Les 620 hectares de ce vignoble sont plantés en cépages blancs : Baroque-Raffiat pour un tiers de la superficie et en rouge : Tannat principalement, pour le reste.

La réputation rapidement acquise par ce vin sur le marché de la capitale française a poussé son extension sur tout le vignoble

béarnais, et cette appellation vient d'être étendue aux aires du Jurançon et du Madiran-Vic-Bilh. Toutefois, l'engouement actuel pour ce type de boisson n'est que résurrection, car sa renommée était universelle au Moyen âge.

Le Clairet médiéval. — A cette époque, le Clairet semble s'être développé dans la région subpyrénéenne, en même temps qu'en Guyenne et dans le Lot, sous l'occupation et sous l'impulsion anglaises.

Trois types de vin étaient, en efffet, mentionnés sous Henri II, lorsque le vin français s'importait en Angleterre : le rouge — le blanc — et le Clairet.

Claret des Anglais. — Le Claret, à l'anglaise, se formait par addition, à chaque barrique de vin de Bordeaux choisi, de : 3 ou 4 gallons d'Alicante, une moitié de gallon de vin muet et, parfois, une petite quantité de ce vin incomparable d'Hermitage (vallée du Rhône) pour aromatiser le mélange qui subissait un faible degré de fermentation.

Pour fabriquer le Clairet bordelais, les marchands incorporaient à des vins de crus secondaires des vins de faible qualité (vins ordinaires du Médoc, et autres bordelais). Parfois, entraient dans la « composition » : des graves, et surtout du Saint-Emilion. Au xv^me^ siècle, la Ballade du Blason du Vin semble l'indiquer (Dion).

Clairet de Cahors. — Dans le Lot, dont les vins de Cahors étaient réputés, le rosé ou clairet était le produit de raisins blancs ou de raisins noirs (autre que l'Auxerrois ou Malbec) que l'on passait sur le marc de ce dernier, immédiatement après en avoir retiré le vin noir (Jullien).

Clairet Chalossais. — Dans les Archives de Bayonne, dans celles des pays de l'Adour, on relève de constantes allusions au Clairet. Celles qui retiennent volontiers l'attention signalent les vertus curatives de cette boisson que les médecins de l'époque n'hésitent pas à opposer... à la peste ! En 1518, en effet, autorisation des « vezins » de Bayonne, pour entrée à Capbreton de vin clairet, Chalossais, vraisemblablement, car, en 1519, il est mentionné « vin clairet du cru », en Chalosse. En 1518 encore, « entrée de clairet à Bayonne » pour soigner une pestiférée... en 1520, Saint-Jean-de-Luz achète de ce vin en Chalosse, non plus comme vin d'ordonnance, mais comme « gaie boisson » de bien portants. Le « Clarete » des Anglais avait sa réplique sur la face espagnole des Pyrénées, le long de la vallée de l'Ebre, où les « clairets-rosés » étaient et restent encore fort réputés, dans la Rioja.

Clairet Béarnais. — Quelles que soient l'époque et la variété de sa fabrication, ce vin se distingue par sa couleur intermédiaire entre le rose clair et le pourpre, par sa finesse et par sa fraîcheur. Aux XV^me^ et XVI^me^ siècles, il était constitué, en Gascogne, par un mélange de vin blanc et de vin rouge après fermentation, ou par la filtration de moût blanc, sur du marc et des déchets de presse, de cépages rouges.

Les vins paillets de Jurançon, de Bellocq et de Chalosse, de grande réputation, légers, délicats, étaient formés par un mélange de raisins rouges et de raisins blancs fermentés ensemble.

La nostalgie anglaise du « Claret » gascon. — Le Claret, vin de couleur bâtarde, issu de crus divers, rosé, transparent, frais, de saveur marquée, excellent avec les viandes légères, resta, jusque vers 1650, la boisson préférée d'une clientèle anglaise, riche et raffinée, qui en gardait la nostalgie près de trois cents ans après son départ d'Aquitaine. Lipson, en 1721, traduit l'émoi soudain de ses compatriotes lorsque les vins portugais supplantèrent les gascons sur les tables britanniques... « Quel est le vin, dit-il, que choisira n'importe quel Anglais, à égalité de prix ? Les portugais sont lourds et épais, et nous soupirons tous après le vieux Claret de Gascogne ».

Vin déchu de Chalosse. — Seule, la Chalosse, dont le vin fut glorifié en France, en Angleterre, en Allemagne et en Hollande se trouve en ce moment sans appellation. Doivent en être la cause, répétons-le, les transformations de l'antique viticulture, dues aux attaques cryptogamiques, le mode de faire valoir et surtout l'envahissement du vignoble par les hybrides rouges et blancs, créés parfois, dans le pays même (Baco). Le vigneron conserve pour de meilleurs jours ses qualités traditionnelles et son courage et, en attendant, continue à boire son vin.

Les vins méconnus. — Mais la gamme des vins de la région ne se limite pas à ceux qui sont distingués par une renommée ancienne ou une appellation d'origine et qui sont produits en abondance suffisante pour mériter d'être appréciés « urbi et orbi ».

Il existe maint cépage, caché au creux de combes ensoleillées ou au faîte de collines dénudées, qui offrent des vins de qualité au dégustateur attentif, tandis que le passant anonyme demeure indifférent. A force de manier des problèmes généraux, beaucoup en oublient de se pencher vers l'âme d'un pays pour découvrir les « mille accidents » discrets qui l'expriment, et qui font la joie de la vie terrienne...

(à suivre).

M. Durquéty,
Assistant à la station de recherches viticoles de la grande Ferrade (C.R.A. Sud-ouest).

Au sujet de l'Expropriation pour cause d'utilité publique d'une exploitation agricole donnée à bail

Nos lecteurs savent sans doute que les règles fondamentales de la procédure d'expropriation pour cause d'utilité publique ont été profondément modifiées par une Ordonnance du 23 octobre 1958. Ce texte, tout en sauvegardant les droits légitimes du propriétaire foncier, a voulu permettre aux Pouvoirs publics de réaliser les expropriations dont ils ont besoin avec une plus grande célérité.

Dans notre région méridionale, où se réalisent actuellement de grands travaux, les cas d'expropriation peuvent devenir assez courants si les propriétaires des parcelles touchées par les travaux publics en cours ne peuvent arriver à s'entendre à l'amiable avec l'autorité publique.

Dans le cas où une expropriation porte sur un domaine qui a été loué à bail, une difficulté risque de se poser : Est-ce que le locataire (fermier ou métayer) a le droit de réclamer à l'autorité expropriante une indemnité au titre des améliorations qu'il a réalisées en cours de bail ?

La question a été posée récemment au Ministre de l'Agriculture par un parlementaire de la région et le cas ainsi soumis était d'autant plus intéressant que le fermier ainsi évincé en cours de bail avait déjà perçu de l'organisme bénéficiaire de l'expropriation une indemnité d'éviction.

Mais le fermier estimait sans doute que cette indemnité d'éviction était loin de représenter ce à quoi il aurait pu prétendre au titre des règles du Statut des Baux ruraux sur le droit à une indemnité du preneur à la fin du bail pour améliorations diverses de sa part.

La réponse du Ministre (*Journal Officiel* du 26 avril 1960, page 87) est sur ce point très explicite. Le Ministre rappelle d'abord les termes de l'Ordonnance du 23 octobre 1958 portant réforme des règles relatives à l'expropriation pour cause d'utilisation publique.

Entre autres, l'article 10, premier et deuxième alinéas, prévoit :

« En vue de la fixation des indemnités, l'expropriant publie et notifie au propriétaire et usufruitier intéressé, soit l'avis d'ouverture d'enquête, soit l'acte déclarant l'utilité publique, soit l'arrêté de cessibilité, soit l'ordonnance d'expropriation. Dans la huitaine qui suit cette notification, le propriétaire et l'usufrui-

tier sont tenus d'appeler et de faire connaître à l'expropriant, les fermiers, les locataires, ceux qui ont des droits d'emphytéose, d'habitation ou d'usage, et ceux qui peuvent réclamer des servitudes. »

D'autre part, l'article 11 de cette même Ordonnance précise :

« L'expropriant notifie le montant de ses offres et invite les expropriés à faire connaître le montant de leurs demandes. Les indemnités allouées doivent couvrir l'intégralité du préjudice direct, matériel et certain cousé par l'expropriation. »

Après avoir rappelé ces deux textes de base qui justifient pleinement le droit du fermier non propriétaire à percevoir une indemnité d'éviction de l'autorité expropriante, le Ministre examine alors le problème du cumul de cette indemnité avec une autre indemnité découlant, elle, des règles du Statut des Baux ruraux en matière d'indemnité pour améliorations du preneur sortant.

Le Ministre précise alors :

« Les indemnités allouées, en application de l'Ordonnance susvisée et l'indemnité au preneur sortant prévue par les articles 847 à 851 du Code Rural ne sont pas de même nature. Si, par conséquent, le fermier, preneur en place, estime que le montant de l'indemnité d'éviction perçue ne correspond pas à ce qu'il est en droit de réclamer à titre d'indemnité au preneur sortant, rien ne paraît s'opposer à ce que cette différence soit l'objet d'une demande au bailleur, soit à l'amiable, soit devant le Tribunal paritaire des Baux ruraux. »

Cette réponse, qui semble logique du point de vue du fermier ou de l'autorité expropriante, risque d'être dangereuse pour le propriétaire foncier, car en droit, il est incontestable que c'est à lui de payer à son locataire les indemnités dues pour améliorations. Mais il en est ainsi parce que la loi a estimé qu'après résiliation du bail ce sera lui, propriétaire, qui bénéficiera des améliorations réalisées par son fermier, soit parce qu'il exploitera lui-même, soit que, s'il vend son domaine par la suite, il pourra en obtenir un prix plus élevé. En l'espèce, les droits du propriétaire ne seront réellement garantis que si, dans le calcul de l'indemnité d'expropriation qu'il va percevoir, le juge foncier, chargé d'établir cette dernière, tient compte des améliorations apportées au fonds par le fermier en dehors de toute idée de spéculation, étant entendu que le propriétaire n'en profitera plus puisque la procédure d'expropriation a pour résultat de lui confisquer le domaine dont il était, jusque là, propriétaire.

R. MONTAGNE,
CHEF DE TRAVAUX A L'E.N.A.M.

INFORMATIONS

XIVme CONGRÈS NATIONAL DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE RAISINS DE TABLE. — Cette manifestation s'est déroulée à Châteaurenard (Bouches-du-Rhône), du 1er au 3 juillet 1960, sous la présidence de M. Charles Daussant, en présence de plusieurs centaines de participants.

Au nombre des exposés qui ont le plus intéressé le Congrès figurent ceux de M. Clave, ingénieur en chef, directeur des Services agricoles des Bouches-du-Rhône, sur la production des raisins de table de ce département, et de M. Bernon, maître de conférences à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, sur les techniques actuelles, notamment la conduite haute ; l'exposé de M. Cuxac a mis une nouvelle fois l'accent sur la détérioration de la production française que le Marché commun va entraîner, détérioration qui peut s'étendre, comme cela a été souligné au cours de ce Congrès, à d'autres productions de caractère méditerranéen : *bénéfique pour l'agriculture française du nord de la Loire, le Marché commun serait catastrophique pour celle du Sud.*

Le Président Daussant fit approuver son rapport moral et un certain nombre de motions relatives à l'organisation de la campagne en cours.

Prochain Congrès dans le Tarn.

●

ASSEMBLÉE PERMANENTE DES PRÉSIDENTS DES CHAMBRES D'AGRICULTURE. — L'Assemblée s'est réunie en première Session Ordinaire le 31 mai et, malgré les difficultés inhérentes à la grève des transports ferroviaires, en présence de 86 Présidents et Suppléants-Délégués : M. René Blondelle a été réélu Président et le Comité permanent général, réélu à des majorités variant de 80 à 85 voix, se compose de MM. Dalle, Cuif, D'Andlau, Lacaille, de Tocqueville, Chouan, Forget, Boulois, Chatras, Biset, Ferré, Cambourieu, Courau, Collet, Desbarats, Richier, Lescourret, Azibert, Chauvin, Cheikh.

Le Comité de gestion du Fonds National de Péréquation a été réélu en entier. Il se compose, sous la présidence de M. Blondelle, de : MM. Richier, de Kerret, Brousse, Calloud, Cambourieu, Corne, Magne, du Fontenioux, de Villeneuve.

Le Comité permanent général a réélu son Bureau qui se trouve donc composé, sous la présidence de M. René Blondelle, de MM. Louis Richier, Marc Ferré, Vice-Présidents ; Henri Chatras, Secrétaire ; Pierre Collet, Secrétaire adjoint.

●

JOURNÉES DU RIZ 1960. — Les Directions des Services agricoles des Bouches-du-Rhône et du Gard, en accord avec le Syndicat des Riziculteurs de France, ont prévu l'organisation en 1960 de Journées du riz. Ces journées, dont l'objet est essentiellement technique, se tiendront le 30 septembre et le 1er octobre à ARLES. Ce seront les septièmes organisées depuis 1950. Elles comporteront deux séances pour la présentation des rapports et des visites qui constitueront un complément ou une illustration de certaines des études présentées.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles
(en Nouveaux Francs)

En raison des vacances la tendance est à la baisse. C'est encore les sons et les issues qui enregistrent cette quinzaine une certaine fermeté.

En *céréales secondaires* vendeurs et acheteurs s'équilibrent. Orge de mouture et maïs se vendent au-dessus de la taxe, tandis que le cours des avoines est faible. On a coté au quintal :

Orge de mouture à la taxe moins 0,50 fr. En orge de brasserie, pas d'affaires en vieille récolte. En nouvelle récolte, à la taxe plus 0,30-0,40. Ces cours sont temporaires.

Avoines : blanche jaune 28 à 28,50 selon région ; grise noire 28 ; noire de Moyencourt 28 à 29.

Maïs : gros grains à la taxe moins 0,75 ; petits grains payés à la taxe.

Graines fourragères. — Marché non encore installé définitivement. En trèfle incarnat tardif, vieille récolte 270 à 275 fr. ; nouvelle récolte 290 à 295 ; sur juillet 285, 290 en août. Trèfle incarnat tardif blanc, 400 à 410. Vesces d'hiver 73 à 75. Minette 190. Trèfle violet 270 à 275 sur novembre-décembre. Luzerne, nouvelle récolte Nord-Centre 360 à 365 sur novembre-décembre.

Sons et issues. — Nombre de moulins sont fermés. Marchandise rare Cours fermes. Gros son 20,50 à 21 fr. Son fin 23 à 23,50 fr. Remoulages : bis 24 à 24,50 ; demi-blancs 27 à 28 ; blancs 30 à 31. Farines basses 32 à 32,50 fr.

Pailles et fourrages. — Presque pas de demandes. Pas d'offres Cours très faibles. A la tonne on a payé :

Paille de blé Nord, 44, 46, 47 fr. Somme, Oise et Aisne, 40. Marne, Loiret, Seine-et-Oise, 33 à 34. Eure-et-Loir 38. Indre, Cher, 30 fr.

Pailles d'avoine : Nord, Pas-de-Calais, 42 à 45 fr. Somme, Oise,

Aisne, 42 fr. Marne, 34 fr. Seine, Oise, Loiret, 35 fr. Eure-et-Loir, 36. Indre, Cher, 30 fr.

Paille d'orge : Nord, Pas-de-Calais, 43 fr. Somme, Oise, Aisne, 35 fr. Marne, 33 fr. Loiret, 30 fr. Eure-et-Loir, 32 à 33. Cher, 29.

Fourrages. — Luzerne première coupe 110 à 115 fr. Foin de Crau, 130 à 140 fr.

Tourteaux. — Baisses sur le marché intérieur français et sur le marché mondial. Importation 44 à 47 fr. Russie, Brésil, 44 fr. Soja, 41 à 43 fr. Tourteaux métropolitains, Lin déshuilés, 40 à 41. Soja, 40.

Légumes secs. — Demande calme avec des cours en régression. Aux 100 kilos on a coté : Pois ronds du Nord 48 fr. Pois cassés 77 à 80. Haricots : Princesse verts, 280 fr. ; Flageolets blancs de Beauce, 130 ; Gros plats du Midi 95 ; Gros plats extras 106 ; Lingots de Vendée, 130 ; Lingots du Nord, 135 ; Demi-Lingots, 133 ; Flageolets blancs du Nord, 130 fr.

Pommes de terre. — Marché très approvisionné pour satisfaire une clientèle réduite. Les cours sont en baisse. On a coté aux 100 kilos, wagon départ, Région parisienne, 20 à 22 fr. culture. Belle de Fontenay, 15. Sarthe, 32. Bretagne 29. Oise, Aisne, Somme, 29, départ logé. Midi 45 (triées). Nord 21. Roseval Bretagne 45 fr.

*
**

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE

Gros bovins. — Les offres sont plus nombreuses que lors de la semaine précédente. Les bœufs ordinaires sont en baisse. Les vaches n'accusent pas de changement de prix, alors que les taureaux sont en hausse en raison du peu d'apport. On a coté, toujours au kilo vif : 2,70 à 2,95 pour les bœufs extra. Genisses, 2,60 à 3,15. Taureaux, 2,20 à 2,35 fr.

En 1re qualité, 2,10 à 2,20 ; Vaches, 2 à 2,10 ; taureaux, 1,90 à 2,05. En 2me qualité : bœuf, 1,70 à 1,95 ; vaches, 1,70 à 1,95 ; taureaux, 1,65 à 1,75. En 3me qualité, 1,10 à 1,20.

Veaux. — Prix en légère reprise (20 à 30 centimes par kilo vif) pour les veaux exceptionnels, mais pas de changement pour les animaux lourds. Veaux blancs, 3,80 à 4,10. Extra, 3,30 à 3,85. Veaux lourds, 2,70 à 3,10. Veaux laitiers, 1,30 à 2,10 fr.

Moutons. — Beaucoup d'offres et néanmoins affaires actives. Cours soutenus en toutes catégories, y compris les brebis. Sur les agneaux légers mouvement de fermeté. On a coté au kilo vif les agneaux 15 à 18 kilos provenant de croisements (Beaucerons, Southdow, Berrichons, Ille de France. 2,90 à 3,90 ; 1re qualité, 2,90 à 3,10 (agneaux gris 40 à 42 kilos) ; 2me qualité, 1,70 à 1,85 ; 3me qualité, 0,70 à 1,30.

Porcs. — Cours commerciaux plus favorables en raison des disponibilités moyennes (5 à 7 centimes de hausse par kilo vif sur porcs) et 5 centimes sur les truies dont la viande est assez recherchée. Porcs maigres charcutiers, 2,60 à 2,75. Porcs de 90 à 100 kilos, 2,10 à 2,50. Porcs épais, 2,40 à 2,55. Porcs gras et lourds, 2,20 à 2,40. Porcs légers de moins de 80 kilos, 1,50 à 2,30. Truies, 2,10 à 2,50. Verrats, 0,70 à 0,75 fr.

*
**

MARCHE AUX CHEVAUX DE VAUGIRARD

Moins de marchandise, donc vente plus faible, à des cours fermes. Au kilo net, 1re qualité, 3,20 — 2me qualité, 2,70 à 3,00. Au kilo vif et en 1re qualité, 1,80 — 2me qualité, 1,40 à 1,60.

*
**

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE (1). — *Aude*. — Carcassonne (9) 9 à 11°, 4,50 à 5. Corbières et Minervois, 10 à 11°, 4,80 à 5,10. Lézignan Corbières (6) V.C.C. 9 à 11°, 4,45 à 4,495 ; Corbières et Minervois 10 à 11°5, 4,75 à 5,10 ; Hautes Corbières, pas d'affaires. Narbonne (7) V.C.C. 9 à 10° 4,45 à 4,75 ; 10 à 11°, 4,75 à 5. V.D.Q.S. Corbières 10 à 11°, 4,75 à 5. V.D.Q.S. Corbières 10 à 11°, 4,75 à 5,10 ; C.S. 10°, 4,78.

Gard. — Nimes (11) 9°, 4,30 à 4,50 ; 9°5, 4,50 à 4,75 ; 10°, 4,80 à 5.

Hérault. — Béziers, pas d'affaires. — Montpellier (12) Vins courants 9 à 10°, 4,30 à 4,60 ; vins supérieurs, 9 à 10°, 4,45 à 4,85. C.S. 4,78. — Sète (6) Vins de pays, V.C.C. 9 à 9°5, 4,40 à 4,50, vins supérieurs 9 à 10°, 4,50 à 4,90. Vins d'Algérie pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan, pas d'affaires.

Var. — Brignoles (9). Vins rouges, 9°5 à 11°, 4,50 à 5.

ALGERIE (2). — *Alger* (8) Récolte 59, V.C.C. libres rouges 10 à 10°5, 4,90 à 5,05 ; 11 à 11°5, 5,05 à 5,15 ; 12 à 12°5, 5,40 à 5,50. Rosés 11°, 5,10 ; blancs de blancs 11 à 11°5, 5,20 ; 13°, 5,60. — *Oran* (8) pas d'affaires. — Mostaganem (8) Quantum rouges et rosés, 5,25 à 6.

Montpellier — Imprimerie Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 26 JUIN AU 2 JUILLET 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	21	15	1	27	13	«	25	13	«	25	9	«	22	6	«	20	6	«	22	10	«
COGNAC	23	15	4	25	15	P	29	16	«	27	15	«	24	10	«	22	13	«	25	14	«
BORDEAUX	23	15	P	23	15	»	25	16	«	28	12	«	25	10	«	24	12	«	25	14	«
TOURS	21	15	1	28	14	«	25	18	«	23	9	«	26	7	«	19	8	«	21	7	«
CLERMONT-FER	21	13	24	18	14	7	22	16	«	12	12	«	19	5	«	26	16	«	21	10	«
TOULOUSE	23	14	8	18	16	P	25	18	«	27	12	«	27	13	«	24	17	P	26	15	19
PERPIGNAN	23	18	P	24	20	«	28	22	«	30	21	«	28	18	«	25	16	1	26	17	«
MONTPELLIER	23	14	18	23	14	P	29	16	«	28	16	«	25	14	«	25	14	«	27	16	«
REIMS	20	15	3	28	14	«	21	10	«	17	6	«	18	5	«	18	3	«	19	3	«
STRASBOURG	26	15	2	19	14	27	24	13	3	18	8	«	17	7	«	16	8	«	20	9	«
DIJON	21	14	17	27	16	17	26	11	2	21	8	«	15	2	«	16	6	P	20	9	«
NICE	23	16	5	25	17	«	23	17	«	24	16	«	25	16	«	25	17	«	28	17	«
AJACCIO	29	17	4	25	18		25	14	«	26	17	«	29	14	«	26	16	«	24	17	P

SEMAINE DU 3 AU 9 JUILLET 1960

ANGERS	23	11	«	25	11	«	23	16	«	24	15	P	20	10	1	17	11	5	21	10	P
COGNAC	26	12	«	26	12	«	24	16	«	29	15	3	20	12	5	22	12	8	21	11	4
BORDEAUX	23	12	«	25	9	«	24	13	«	21	16	4	23	13	2	22	12	6	20	12	8
TOURS	29	11	«	23	11	«	23	15	«	23	15	1	19	11	9	21	12	1	19	11	P
CLERMONT-FER	22	8	«	22	9	«	25	13	«	25	17	«	24	12	2	24	13	6	20	13	P
TOULOUSE	23	17	6	25	13	P	25	13	«	26	17	P	24	16	P	21	14	4	21	13	1
PERPIGNAN	27	18	5	25	18	P	28	19	«	30	19	«	27	20	5	26	17	3	24	16	P
MONTPELLIER	27	16	P	29	17	«	29	18	«	29	13	«	28	20	P	26	16	18	25	16	«
REIMS	22	7	«	18	10	«	25	14	«	19	13	9	19	12	6	21	13	«	17	11	9
STRASBOURG	21	8	«	18	11	«	20	12	«	21	16	1	21	13	1	23	15	5	20	12	5
DIJON	22	11	«	21	11	2	23	15	«	21	16	P	23	11	17	24	14	8	20	13	2
NICE	25	17	«	25	11	3	26	17	«	25	17	«	23	18	2	25	19	«	27	16	«
AJACCIO	31	15	P	27	15	P	26	17	«	26	14	«	26	15	«	29	17	«	28	19	P

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	MARS 1960		AVRIL 1960	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	732.023	néant	530.408	néant
— (V. C. C.)	3.582.724	1.197.406	3.030.633	986.000
Depuis le début de la campagne 1959-60	25.642.565	11.606.152	29.203.696	12.592.213
Dans la période correspondante 1958-59	16.646.393	8.246.684	19.306.440	9.582.189
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	263.328	néant	289.503	néant
— (V. C. C.)	3.419.327	127.300	3.434.555	133.329
Depuis le début de la campagne 1959-60	26.814.889	922.425	30.538.947	1.055.754
Dans la période correspondante 1958-59	25.781.146	953.836	29.491.061	1.087.934
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	12.300.815	2.325.307	12.297.390	2.036.512
Campagne précédente	10.500.049	1.689.151	10.158.330	1.481.994

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole
Demandez dès aujoud'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

VENDS : Veaux, Porcs, Agneaux, Brebis pleines, Ânes, Chèvres

Ecr.: **JOLY**, St-DENIS-MARTEL (Lot)

UNE ASSURANCE CONTRE L'OÏDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES ET LA BOUILLIE BORDELAISE

C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR RSR

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

réussi ce vin !..

Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible

AVEC

SULFO PHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BÉZIERS

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

l'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON